

Rengöringsråd för ismaskiner

Vi vill uppmärksamma er på att is räknas som livsmedel och vi vill därför påminna om hur viktigt det är med bra rengöring och skötsel av er ismaskin.

Det förekommer ofta att mikrobiologiska prover på is har tillväxt av både bakterier, jäst och mögel- svampar. För att inte gästerna ska bli sjuka av dålig is så har vi tagit fram rengörings råd för er som har ismaskin.

OBS - Maskingaranti gäller inte vid bristande rengöring!

Sex goda råd för bra kvalité på isen(Sätt upp detta anslag vid ismaskinen)

1. Ta med reng ringen av ismaskinen i era städrutiner.
Provta isen i er egenkontroll. H ll extra rent i lokalen där ismaskinen st r.
2. Kontrollera att ni följer råden f r rengöring och skötsel som tillverkaren av ismaskinen uppgett, bl a rengöring av luftfiltret.
Spara maskinens bruksanvisning i närheten av installationen.
3. Slangar, förångare och luftfilter ska göras rena och bytas ut med jämna mellanrum, rekommendation – **en gång i halvåret.**
4. G r ren ismaskinen både in- och utvändigt med rengöringsmedel samt decinfektionsmedel med det automatiska rengöringsprogrammet.
Viktigt är att använda tillverkarens rengöringsmedel.
Tvätta av alla yttre ytor med desinfektionsmedel.
5. Låt ismaskinen lufttorka. Om ni måste torka ur den så använd pappershanddukar. Se till att ni alltid har bra handhygien.
6. Skopan till isen ska ha ett handtag, gärna med handskydd. Den ska vara hel och ren. Förvara skopan på en ren, torr plats utanför is bingen alternativt i isbingen om det finns invändigt fack för den.
Använd inte händer, b gare eller glas att ta is med. risk för kontamination.



MANITOWOC ICE
Ecta Agenturer AB
info@ectaagenturer.se